Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO 1057 (2002) (Arabic): TOMATO CONCENTRATES



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)



GSO 1057 / 2002

مركزات الطماطم
TOMATO CONCENTRATES

ICS:67.080

مركـزات الطماطـم

تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة : 1423/8/15هـ الموافق 2002/10/21م

صفة الإصدار : لائحة فنية

مركزات الطماطم

1- المجـال

تختص هذه المواصفة القياسية بمركزات الطماطم (لب الطماطم وعجينة الطماطم) ولا تشمل صلصة الطماطم الحريفة الكاتشب وصلصة الطماطم المتبلة أو المنتجات المشابهة الأخرى التي تحتوى على تركيزات مختلفة من المكونات مثل الفلفل - البصل - الخل - السكر ... إلخ بكميات تغير رائحة ونكهة وطعم مكون الطماطم .

2- المراجع التكميلية

1/2 GSO 9/1995 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2/2 GSO 20/1984 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية "

3/2 GSO 21/1984 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها "

4/2 GSO 22/1984 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

5/2 GSO 150/1993 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول "

6/2 GSO 244/1994 " طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها - الجزء الأول: الاختبارات الحسية - تقدير الوزن الصافي تقدير اللزوجة الظاهرية - تقدير الفراغ القمي - تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .

7/2 GSO ISO 1842 : 1994 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الرقم الهيدروجيني " .

8/2 GSO 382/1994 " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية - الجزء الأول " .

9/2 GSO 383/1994 " الحدود القصوى من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية - الجزء الثاني " .

10/2 GSO 1016/1998 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول" .

المواصفات القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ :

11/2 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير الشوائب " .

12/2 " منتجات الفاكهة والخضر - تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان - طريقة قياس معامل الانكسار " .

13/2 " طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .

14/2 " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية " .

15/2 "العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل آليا المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية ".

16/2 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .

17/2 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية "

3 - التعاريف

1/3 مركزات الطماطم : منتجات محضرة من تركيز مستخلص ثمار الطماطم الحمراء (ليكوبيرسيكم ايسكلينيتم ب . ميل) تامة النضج ، السليمة النظيفة وذلك بعد إزالة القشور والبذور والاعناق والانسجة الخشنة من المنتج النهائي والمحتوى على نسبة لا تقل عن 8% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية وقد يضاف إليه ملح الطعام والمواد المتبلة الواردة بهذه المواصفة والمحفوظ بالوسائل الطبيعية وتشمل :

1/1/3 لب طماطم : مركز الطماطم (1/3) المعبأة في عبوات مناسبة وتكون نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية فيه من 8 إلى أقل من 24 .

1/1/1/3 لب طماطم عالى التركيز : لب طماطم (1/1/3) يحتوى على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة 15% إلى أقل من 24% .

2/1/1/3 لب طماطم مركز : لب طماطم (1/1/3) يحتوى على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة من 11.3% إلى أقل من 15% .

3/1/1/3 لب طماطم متوسط التركيز : يحتوى على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية بنسبة من 10.2% إلى أقل من 11.3% .

4/1/1/3 لب طماطم خفيف التركيز : يحتوي على مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية من 8% إلى أقل من 10.2% .

2/1/3 عجينة الطماطم (صلصة الطماطم) : مركز الطماطم (1/3) والمحتوي على نسبة لا تقل عن 24% من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .

1/2/1/3 عجينة (صلصة) الطماطم العادية : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن 24% .

2/2/1/3 عجينة (صلصة) الطماطم المركزة : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن 28% .

3/2/1/3 عجينة (صلصة) الطماطم عالية التركيز : لا تقل نسبة مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية عن 35% .

4- المتطلبات

يجب أن يتوافر في مركزات الطماطم المتطلبات التالية :

1/4 أن تكون خالية تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

2/4 أن تكون المواد الخام الداخلة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

3/4 أن يراعى عند تصنيع المنتج الشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية (بند 3/2) .

4/4 أن يتم تحضيرها من مستخلص ثمار الطماطم أو مع أحد السائلين التاليين أو خليط منهما:

1/4/4 السائل المأخوذ من المخلفات المتبقية من إعداد الطماطم للتعليب .

2/4/4 السائل المأخوذ من مخلفات الاستخلاص الجزئى لعصير ثمار الطماطم .

5/4 أن تكون خالية من العيوب مثل البقع السوداء ، أو القشور الغريبة أو أجزاء منها أو البذور أو أجزاء منها ، أو أية مواد أخرى مشابهة ، خلاف التوابل والنكهات الواردة في البند (10/4) .

6/4 أن تكون ذات قوام مناسب ومتجانس وخالياً من التكتلات .

7/4 أن يكون المنتج بعد تخفيفه بالماء ليصل تركيزه إلى 8% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية ذو طعم ورائحة مميزة ونكهة جيدة ، خالياً من الطعم المر أو المحروق أو أى نكهات غريبة .

8/4 أن يكون المنتج عند تخفيفه بالماء ليصل تركيزه إلى 8% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية ذو لون أحمر مميز للصنف وفي حالة تعبئتها في أوعية زجاجية يجب أن تكون خالية من التبقع اللوني عند عنق هذه الأوعية .

9/4 ألا تزيد الشوائب المعدنية على 60 مغ/كغم في المنتج بعد تخفيفة بالماء إلى 8% مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .

10/4 يجوز إضافة التوابل أو النكهات التالية ضمن المكونات :

ملح الطعام ، البهارات ، منتجات الخضروات الطبيعية مثل ورق الريحان والبصل، عصير الليمون أو عصير الليمون المركز كمادة محمضة .

11/4 لا يسمح بإضافة السكريات والمحليات الأخرى أو أية مادة ملونة أو مغلظة إلى المنتج.

12/4 الاضافات الغذائية

1/12/4 عوامل ضبط الرقم الهيدروجيني

1/1/12/4 كربونات الصوديوم الهيدروجينية - لرفع الرقم الهيدروجيني إلى 4.3كحد أقصى .

2/1/12/4 حمض الستريك
3/1/12/4 حمض الماليك
4/1/12/4 حمض الطرطريك اليسارى
5/1/12/4 حمض اللاكتيك

(2/1/12/4 – 5/1/12/4): للاحتفاظ بالرقم الهيدروجيني عند 4.3 كحد أقصي

13/4 ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية السامة في المنتج النهائي (جزء في المليون) على مايلى :

زرنيخ	1.1
رصاص	1.5
نحاس	20

زنك 10

قصدير 250

14/4 ألا تزيد نسبة بقايا مبيدات الآفات عما هو وارد بالمواصفتين القياسيتين الخليجيتين (البندين 8/2 ، 9/2) .

15/4 ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية (بند10/2).

16/4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية (بند16/2) .

5- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البند (13/2)

6- طرق الفحص والاختبار

1/6 طرق الفحص

- يجرى تقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والواردة في البند (12/2) .
- يجرى تقدير الشوائب المعدنية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (11/2) .
- يتم تقدير العناصر الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2/2).
- يتم الكشف عن المواد الملونة الاصطناعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4/2) .
- يتم تقدير المواد الغريبة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (6/2).
- يتم تقدير الرقم الهيدروجيني طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7/2) .
- يتم تقدير بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (14/2) .
- يتم الكشف عن المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (17/2) .

2/6 الاختبار : تجري على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

7- التعبئة والنقل والتخزين

يجب مراعاة الشروط التالية عند التعبئة والنقل والتخزين .

1/7 التعبئة

1/1/7 أن يعبأ المنتج في عبوات صحية نظيفة محكمة القفل خالية من العيوب الميكانيكية والتنفيس بحيث لا تؤدى إلى حدوث أية تغيرات في خواصه أثناء التخزين .

2/1/7 في حالة العلب الصفيح يجب أن تكون مطلية من الداخل بمادة طلاء مناسبة لتعبئة منتجات الطماطم ، مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (15/2) .

2/7 النقل

أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف الميكانيكي والتلوث .

3/7 التخزين

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

8- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين (بند 1/2 ، 5/2) يجب ذكر البيانات التالية :

1/8 في حالة تحضير مركزات الطماطم من السائل الوارد في أى من البندين 1/4/4 ، 2/4/4 أو خليط منهما يجب توضيح ذلك على البطاقة .

2/8 في حالة إضافة أي من المواد الاختيارية يجب أن يوضح ذلك على البطاقة .

3/8 في حالة مركزات الطماطم الموضحة في البندين 1/1/3 ، 2/1/3 يجب توضيح ذلك على البطاقة .

4/8 نسبة تركيز المنتج من مواد الطماطم الصلبة الذائبة الطبيعية .

5/8 ظروف التخزين

المصطلحات الفنية

مركزات طماطم	Tomato concent rates
لب طماطم	Tomato Puree
عجينة (صلصة) طماطم	Tomato paste
مستخلص طماطم	Tomato extract
مادة متبلة	Seasoning agent